

Emprende...

# Tu idea de negocio

Guía de trámites y requisitos para la puesta en marcha de:

**CARNICERIAS**  
(actualizado a 2014)

## Índice de contenidos:

¿QUE ES UNA CARNICERIA? .....	2
¿QUÉ PUEDE VENDERSE EN ESTOS ESTABLECIMIENTOS?.....	2
¿SE PODRA SIMULTANEAR LA ACTIVIDAD DE CARNICERIA CON OTRAS? .....	3
¿QUÉ NORMAS BASICAS SE OBSERVARAN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CARNICERIA? .....	3
¿QUÉ QUEDA EXPRESAMENTE PROHIBIDO EN LOS ESTABLECIMEINTOS DE CARNICERIA? .....	5
¿QUÉ REQUISITOS MINIMOS DEBE REUNIR EL LOCAL?.....	5
¿QUÉ TRAMITES TENGO QUE REALIZAR ANTES DE APERTURA DE LA CARNICERIA? .	10
¿QUÉ NORMATIVA SE APLICA?.....	10

## CARNICERIA

### ¿QUE ES UNA CARNICERIA?

Se entiende por carnicería todo establecimiento dedicado a la manipulación y preparación de carnes frescas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas), y venta al detalle de las mismas en el propio establecimiento

### ¿QUE PUEDE VENDERSE EN ESTOS ESTABLECIMIENTOS?

En estos establecimientos podrá venderse:

1. Carnes de animales de abasto, con excepción de las de equino, que se harán en carnicerías especializadas y dedicadas exclusivamente a ello.
2. Despojos incluido en el concepto de canal.
3. Carnes de aves, conejos y caza, siempre que se mantengan separados de los de otra especie y dispongan de mostrador, tajos y utensilios propios para cada uno de ellos.

Durante el almacenamiento se mantendrán aislados entre sí los siguientes productos:

- Aves.
  - Huevos.
  - Caza de pelo y pluma.
  - Canales de caza.
4. Productos de salchichería, siempre que estén debidamente identificados.
  5. Productos de charcutería, siempre que estén separados de los otros productos y se empleen tajos y utensilios independientes.
  6. Productos de caza, cuando provengan de centros autorizados y lleven la marca, sello o distintivo que indique que han sido sometidos a la inspección sanitaria reglamentaria.

Además de lo expuesto, en los establecimientos de carnicería-salchichería se podrán elaborar y vender sus propios productos, siempre que posean los correspondientes permisos de la Administración sanitaria.

Las carnicerías de equino se limitarán a la venta de productos cárnicos de esta especie, cumpliendo por lo demás las disposiciones generales señaladas

## ¿SE PODRÁ SIMULTANEAR LA ACTIVIDAD DE CARNICERIA CON OTRAS?

Se podrá simultanear la actividad de carnicería con la de casquería, siempre que:

- Se realice en secciones separadas y perfectamente diferenciadas, con distintos mostradores, tajos y cámaras frigoríficas independientes.
- Cada sección esté atendida por diferente personal, el cual no podrá simultanear ambas actividades. Si lo hiciera se atendería a lo dispuesto en esta Ordenanza para manipuladores de alimentos.
- Exista una sección de lavado de despojos independiente.

Se podrá simultanear la actividad de carnicería con otras, dentro de un establecimiento polivalente, siempre que estén en secciones separadas por una distancia de al menos dos metros, si son productos sin envasar, y de un metro, si son envasados, o bien físicamente por mamparas, tabiques, etc.

## ¿QUE NORMAS BASICAS SE OBSERVARAN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CARNICERIA?

En los establecimientos de carnicería se observarán al menos, las siguientes normas:

- Las paredes de todas sus dependencias estarán recubiertas de material impermeable hasta el techo y se mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza.
- Dispondrán de mesa de trabajo u otro elemento de similares características funcionales, que deberá ser de material autorizado.
- Las carnes que se vendan deberán estar en todo momento en frigoríficos, sea de almacenamiento o de exposición, no pudiendo estar sobre

mostradores, vitrinas o similares, a la temperatura ambiente. Estos frigoríficos deberán asegurar una temperatura máxima de 7.C, tanto para carnes como para aves o conejos.

- La capacidad frigorífica del establecimiento será suficiente para cubrir las necesidades correspondientes al promedio de venta de dos días.
- Las carnes congeladas deberán mantenerse en todo momento en congeladores que aseguren una temperatura entre -18.C y -22.C.
- Si se conservan en la misma cámara aves, conejos y carne, deberán estar separados entre sí por panel impermeable, cristal o similar, de forma que se evite el contacto entre ellos.
- En el caso de almacenar en la misma cámara aves, conejos y caza, las temperaturas serán las mismas y tendrá que haber una separación física con los otros productos que podrá ser de papel impermeable o similar, salvo que venga envasado en recipientes cerrados.
- Las carnes y demás alimentos cárnicos procederán de centros autorizados debiendo llevar los marchamos, sellos o cualquier otro distintivo que se aplique como garantía sanitaria y de origen, siendo de responsabilidad del carnicero el comprobarlo al entrar el producto en su establecimiento.
- Ante la solicitud del inspector sanitario, el carnicero deberá acreditar la procedencia de dichos productos mediante los albaranes correspondientes y guía sanitaria, en su caso.
- En el caso de piezas no evisceradas, el inspector veterinario podrá disponer en cualquier momento la evisceración de los mismos para poder ponerlos a la venta.
- Aquellas piezas que se presenten con piel o plumas se dispondrán de forma que no contacten ni estén encima de otros alimentos no envasados.
- Los subproductos y residuos de carnicería deberán evacuarse diariamente y guardarse en recipientes herméticos, a no ser que se guarden en cámara frigorífica congeladora independiente y de uso exclusivo. La cámara se vaciará, limpiará y desinfectará periódicamente, de forma que no produzca olores ni riesgo de contaminación.

## ¿Qué QUEDA EXPRESAMENTE PROHIBIDO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE CARNICERIA?

- Vender ningún otro artículo distinto de los propios de carnicería, enumerados anteriormente.
- La utilización de cámaras frigoríficas para cualquier otro fin que nos sea el almacenamiento de carnes autorizadas, y especialmente cuando se trate de productos en mal estado.
- No se podrá utilizar madera en útiles de trabajo destinados a la manipulación de productos cárnicos no envasados, a excepción de lo autorizado para tajos y encimeras, cuya superficie de mantendrá en perfecto estado de limpieza.

## ¿QUE REQUISITOS MINIMOS DEBE REUNIR EL LOCAL?

- La superficie mínima de la sala de venta se ajustará a lo que las Ordenanzas Municipales de Edificación establezcan al respecto.
- Pavimentos impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección.
- Paredes y pilares donde exista, revestidos hasta el techo. Material impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, y de colores claros.
- Servicio de aseo o sanitario con al menos lavabo, jabón o detergente, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, todo ello separado del inodoro por una puerta, de modo que no haya acceso directo a otras dependencias de venta, almacenamiento u otras. Cuando dicha dependencia se emplee también como vestuario dispondrá, además de taquillas o armarios en número suficiente para recoger y guardar ordenadamente la ropa. En los establecimientos integrados estos servicios podrán ser comunes.
- Ventilación e iluminación natural o artificial apropiada a la capacidad del local. Los puntos de luz estarán protegidos de tal forma que en caso de rotura no se produzca contaminación de los alimentos. La iluminación será tal que no modifique los colores naturales de los alimentos.
- Agua corriente potable en cantidad suficiente para la limpieza y lavado de locales y útiles.

- Pila o fregadero para la limpieza y desinfección de utensilios así como para el lavado de manos accionado a pedal o mediante otro dispositivo no manual. En aquellos establecimientos que vendan todos los productos envasados no será obligatorio el dispositivo no manual.
- Los mostradores y materiales en contacto con los alimentos serán de material fácilmente lavable.
- Frigoríficos y-o congeladores de capacidad suficiente para almacenar los productos que requieran dicha conservación, que estarán en funcionamiento constante mientras haya alimentos en su interior. Deberán tener un termómetro fácilmente visible desde el exterior y en perfecto estado de funcionamiento.
- Para la exposición de alimentos susceptibles de alteración a temperatura ambiente dispondrán, como mínimo, de un frigorífico expositor que garantice la temperatura entre 0y 8.C, de forma ininterrumpida mientras haya alimentos en su interior.
- Los establecimientos que expendan alimentos congelados dispondrán, como mínimo, de un frigorífico congelador, expositor o no, de capacidad suficiente que garantice de forma ininterrumpida una temperatura inferior a -18.C, o las establecidas específicamente para cada alimento. Los muebles congeladores horizontales indicarán sus respectivos límites de carga, por medio de una línea de color indeleble.
- Los alimentos se mantendrán en todo momento, y en especial en su exposición al público, separados y ordenados, de forma que cada uno conserve sus características peculiares.
- Los productos alimenticios de cualquier tipo se depositarán en estantes, vitrinas o plataformas, y nunca en contacto con el suelo. Los productos sin envasar se colocarán fuera del alcance del público, separados por una vitrina, mueble o similar.
- Las trastiendas o almacenes de reposición, cuando existan, dispondrán de condiciones tales que los alimentos se conservan adecuadamente.
- El almacenamiento de material de limpieza y desinfección del establecimiento estará independizado de los productos alimenticios.

## ¿Qué NORMAS OBSERVARAN LOS COMERCIOS MINIMOS DE ALIMENTACION?

Los comercios minoristas de alimentación deberán observar las siguientes normas higiénicas:

- Diariamente se lavará el piso, zócalos y mostradores, y se limpiarán con esmero todas las máquinas, en especial las cortadoras. Para el lavado se emplearán disoluciones de lejía o sustancias desinfectantes. Queda prohibido barrer en seco y el empleo de serrín.
- La desinsectación y desratización de los establecimientos se efectuará cuantas veces sea necesario para evitar la presencia de artrópodos y roedores, y siempre que la inspección sanitaria lo requiera.
- Cuando se expendan alimentos sin envasar será obligatorio instalar aparato antiinsectos que los eliminen sin el empleo de productos químicos, o cualquier otro sistema eficaz autorizado y que no entrañe riesgos sanitarios.
- Las basuras estarán en recipientes estancos con tape de ajuste adecuado, que permanecerán cerrados y estarán en lugares aislados de los alimentos. Se retirarán con la frecuencia necesaria para evitar olores y contaminación, y al menos una vez al día. En los establecimientos donde se manipulen alimentos no envasados podrá haber recipientes para desperdicios en el local de manipulación, siempre que se utilicen con bolsas de plástico y cierre accionado a pedal.

## ¿Qué QUEDA ESPRESAMENTE PROHIBIDO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACION?

En los establecimientos de comercio minorista de alimentación queda expresamente prohibido:

- La venta de productos tóxicos catalogados como tales por la legislación vigente.
- La exposición de productos fuera del establecimiento, sea en estantes, colocados sobre la acera o de cualquier otra forma, incluso en el caso de que la fachada estuviera remetida. Queda asimismo prohibida la exposición



de productos en vehículos aparcados en las proximidades del establecimiento.

- Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío fuera de los muebles frigoríficos adecuados o mantener éstos a temperaturas distintas a las requeridas en cada caso.
- Exponer los productos que precisen reglamentariamente conservación por frío, sin la separación adecuada entre los diversos tipos.
- El almacenamiento común en frigorífico de productos alimenticios que, por su naturaleza se consideren incompatibles.
- Recongelar alimentos, así como la venta o tenencia de productos congelados en estado de descongelación o semidescongelación.
- Vender productos alimenticios, adulterados, falsificados, alterados, contaminados, nocivos, caducados o que sobrepasen la fecha de duración mínima.
- Vender a granel o fraccionadamente productos que lo tengan prohibido en las correspondientes reglamentaciones o normas específicas.
- Utilizar para envolver los productos alimenticios papeles de periódico o cualquier otro material impreso por la cara que contacte con el alimento.
- La venta en régimen de autoservicio de productos no envasados, a excepción de frutas con corteza dura e incomedible.
- La presencia de artrópodos y roedores, así como la entrada y permanencia de animales domésticos, ni siquiera con su dueño.
- La tenencia y venta de productos sin etiquetas, marchamos, sellos u otras marcas exigidas por las disposiciones vigentes. La ausencia de éstos llevará consigo la intervención del producto y sanción, con decomiso en su caso, siendo responsable el titular del establecimiento.

## ¿QUE TENGO QUE TENER EN CUENTA CON RESPECTO AL PERSONAL ENCARGADO DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS?

El empresario debe garantizar que los manipuladores de alimentos tengan una formación adecuada a su puesto de trabajo, que debe acreditarse

documentalmente. Esa formación se impartirá bien por la misma empresa, por una entidad formadora o por un centro de formación reglada.

En todo caso la formación en materia de higiene alimentaria se contemplará en función de los principios de APPCC.

- Justificante acreditativo de haber asistido a un curso de formación de manipulador de alimentos.
- Mantener en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo, cubrecabezas o redecilla, en su caso, y calzado adecuado a su función. Todo ello en perfecto estado de limpieza.
- Lavarse las manos con agua y jabón, o detergente adecuado, tantas veces lo requieran las condiciones de trabajo, siempre que se simultaneen dos actividades y siempre antes de incorporarse al puesto y después de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- El manipulador aquejado de enfermedad transmisible o que sea portador de gérmenes patógenos deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica.

Si existe lesión cutánea susceptible de contaminar directa o indirectamente los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y, en su caso, una protección con vendaje impermeable.

Queda expresamente prohibido:

- Realizar durante la manipulación las siguientes prácticas:
  - Fumar y masticar goma.
  - Comer en el puesto de trabajo.
  - Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias.
  - Estornudar o toser sobre los alimentos.
  - Cualquier otra actividad que pueda ser causa de la contaminación de los alimentos.
- La presencia injustificada de personas ajenas a la empresa en las zonas de almacenamiento y elaboración de los alimentos.

En los demás supuestos, deberán hacerlo acompañados de personal del establecimiento y siempre observando las debidas garantías sanitarias.

El incumplimiento de esta norma será responsabilidad exclusiva de la empresa.

## ¿QUE TRAMITES TENGO QUE REALIZAR ANTES DE APERTURA DE LA CARNICERIA?

Aperturas:

1. Sin perjuicio de lo establecido en las ordenanzas fiscales, todo establecimiento que se vaya a dedicar a elaborar, transformar, distribuir o expender alimentos, sea en puesto fijo, de temporada o de forma ambulante, deberá solicitar la correspondiente licencia municipal de apertura y estar en posesión de la misma para ejercer la actividad.
2. El permiso de referencia será expedido por el órgano corporativo competente, previos los informes del Instituto Municipal de Salud Pública en cuanto a las condiciones sanitarias del local donde se pretende establecer el comercio.
3. En caso de ejercer simultáneamente más de una actividad, deberá contar con las licencias municipales correspondientes a cada una de ellas.
4. El Ayuntamiento podrá instar al interesado a la realización de las modificaciones o reformas del establecimiento que, en base al informe técnico sanitario municipal, se estimen oportunas para su adecuación a la normativa vigente, no permitiéndose su actividad en tanto aquéllas no se hayan efectuado.

Para cualquier modificación o reforma posterior del establecimiento deberá contarse con la oportuna autorización municipal, previo informe del Instituto Municipal de Salud Pública.

Es de obligado cumplimiento la inscripción en el Registro de Comercio Menor de Carnes Frescas y sus derivados, en el departamento de Sanidad y Consumo de la CCAA de Aragón.

## ¿QUÉ NORMATIVA SE APLICA?

- 1.- ORDEN de 12 de noviembre de 2004, del Departamento de Salud y Consumo, por la que se establecen los criterios de autorización y funcionamiento relativos a las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. BOA 137, 22/11/2004. Modificado por el RD 191/2011.
- 2.- REAL DECRETO 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor. BOE 273, 14/11/2003.
- 3.- REGLAMENTO (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. DOUE L 139, 30/4/2004.